

## 研究論文

## 保育園の給食と保育内容の連携 (2)

小田 進一・井坂 直人\*・新明 里悦\*・三浦 真美\*

(2012年12月26日受稿)

**抄録：** 給食担当者と保育担当者が連携する。保育園の給食の場面を通して保育に食文化を取り入れること、それによって保育全体を豊かにしようとする研究の2報である。

保育者集団の食に関する意識が必ずしも高まらない中で、一クラスの担任と給食が取り組んだ子どものお店体験・お店ごっこの実践の報告である。

お店体験により高まったイメージが日常の保育に行かされるようになった。

また給食担当者の課題意識は、保育担当者より以上に保育の基本にそったものであった。

## はじめに

「保育所の給食と保育内容の連携<sup>1)</sup>」を基に、今後の具体的な方向性を出すには、多様な角度からの実践を行い評価する必要があると考えた。これまでの実践を踏まえて、以下の点を中心にして新たな枠組みによる実践を行った。

## ①期待や構想を生かし切れなかった

・大皿料理の共通理解がなされていない：大皿で出しているものの、活用方法が保育士によって差が出てしまい、皆で取って食べる等、何故大皿料理を園では提供しているのかが理解されておらず、ボウルから配膳されているのと変わらない保育士もいる。

・行事食や旬の食材を献立に取り入れていることの理解が不徹底：保育士によっては旬の食材自体がわからないこともあり、子どもに伝える時に内容の差がかなり出てしまう。

・「日本全国いただきま〜すマップ」の活用が不十分：地図自体は固定場所に設置していないので、必要に応じてクラスにも持ち運びできるようにしてあるが、活用されているとは言えない。

## ②課題(現時点での)

・保育士の食に対する意識と知識の差があることで、園全体で取り組めていない。

・「食の文化を伝える事」に関して、その事が子どもの発育の中でどの様に関っていくのかを、保育士と給食職員と一緒に学ぶ必要がある。

・大皿料理・鍋料理や、料理のネーミングについて、積極的に保育に生かすことを考える機会が必要。

## ③見直しをしてきた中での発見、気がついた連携の内容

・職員の意識を高める為、職員給食会議で当月の行事食や子ども達に伝えて欲しい話を話す。

・食事時だけでなく、普段から給食とコミュニケーションを取っているクラスにおいて、明らかな成果が見られる。

・給食室とクラスだけでなく、クラスとクラスでも「食べる事」に関する話題を持ち寄って話をすることで、繋がりを生んでいく。

・「食」は、大人も子どもも関心があり、共通のものだからこそ「和食」にこだわり、日本の文化を大切にする基盤として守り続けていくことを大切にしたい。

## 1. 新たな枠組みによる保育

1) 保育士を軸に保育に生かせる実践。

いつも「栄養士を含む給食職員から〇月〇日の献立は□□なので〇〇の様に配ってみませんか？

食べてみませんか」と言う事が圧倒的に多く、仕方なく行おうと言う保育士もいた。しかし保育士と栄養士の些細な会話で、「〇〇してみたら、子ども達はどんな姿になるのだろうか…」と言う素朴な疑問から「だったら〇〇すると良いかもしれない」等、積極的な意見が出始めた。

2) 全体で「食」を考える場を引き続きおこないつつも、意識のある保育士を中心に実践を行う。

各保育士の食に対する意識と知識の差が予想以上に大きい実態がある。机上のコンセンサスはとれるが、それが実践となるとうまくいかない。全園で取り組むのではなくクラス等を絞って取り組み、その結果を全職員の前で発表することにより全体の意識を高めたい。

3) 日常の給食を食べる場所以外に保育士と栄養士が考えた食に関する保育を実践とし、それを検証する。

子ども達の表情、喫食状況やその時の気持ちや表情等は変化があるのか。またその先に食に関する保育だけでなく、何か展開できる事があるのではないか、子ども達に何を伝えていく必要があるのかなど、保育・給食職員が気付く場として「非日常的な保育」をコンセプトに、「ごっこ」と「食事」を共に成り立たせる取り組みとして以下の実践と検証を行った。

その1. 子ども達を「お店」に招待する。受動的状况での「食」を検証

その2. 子ども達と「お店屋さんごっこ」のような食事を行い、当番や係り等、保育の課題設定ではなく、一緒に参加する「食」を検証。

## 2. 事例

### 1) 「老舗 天婦羅屋」(3歳児)

お昼の献立【ごはん、ししゃもと野菜(さつま芋・ししとう)の天ぷら、かにかまと大根のポン酢和え、みそ汁】を基に、栄養士と保育士が連携し計画を立て、子どもをお客さんとしてもてなす天ぷら屋さんを実施することになった。

栄養士・調理員・保育士3名が天ぷら屋さん(以下、店員:栄、店員:調、店員:保)という設定。場所は3歳児保育室ではなく、2階子育て支援室に「お店」を作った。お店には、BGMもながれている。

#### ①お店に入るまで

期待感・特別感を膨らませることが出来るのではと思い、事前に知らせることなく当日に子ども達を巻き込む形で行った。午前活動後、担当保育士が「忘れてた〜!今日は2階に出来た天ぷら屋さんの手伝いをするんだって」と子ども達に伝え、「一緒に行こう」と誘う。2階へ移動する途中にお店を見ると、まだ準備中であつた為、階段で待つこととなった。その間、担当保育士は店員として開店の準備をおこなった。子ども達が待つ姿を見た他の保育士から「いつもと違う雰囲気だった」と言われた。店員(栄養士)が暖簾を出し、店員(保育者)が「大変お待たせ致しました。準備が出来ましたので、お一人ずつご案内させていただきます。」と案内し始めた。座席は、カウンター席(座布団使用)と座敷席を横一列に用意した。

#### ②食べ始めるまで

店員が「いらっしゃいませ」と言って迎え入れた。店員(保育者)に「指定の座席」に案内してもらい、食具の準備及びお品書きと店からのおもてなしの折鶴の説明をした。お茶、和え物、天ぷら、ごはん、みそ汁の順に配膳。その際、会席料理の様に一つ一つの動きを大切にしたり。着席するまでは、何が起ころうという緊張感があった。店員(保育者ら)の言葉使いが普段とは違ったことに対し、子ども達は何故か皆で笑い出した。お店屋さんごっこ風に食事を提供することで、子どものイメージとしてはどう思い描けるのか。楽しみ・緊張・つまらない等を予想していたが、当日の子どもたちは緊張していた。

提供の仕方として、大人が全て配膳することを一人ずつ子に説明し、目の前で提供する対応だったので、後半は待たされる時間が長くなってしまったが、「早く」などの声はなく、落ち着いて

待ち続けていた。配膳していると「ありがとうございます。」と言ってくれた男児がいた。天ぶらを置くとき「これは何？」と聞かれる。前の人に配膳している姿を見ていたこともあり、後半はお店屋さんの流れに乗った様子。

少食の子ども達のテーブルに座る子たちが、自ら「一つでいいです。」と主張。次のテーブルからは個数の申告をするようになった。「私のさつまいも、大きい！」等、じっくり食材を見ていた。アレルギーで鮭に変更していた女兒に対しては「美味しい鮭が入りました。〇〇様には特別にご用意致しました。」と伝えたと嬉しそうであった。拒否感はなく、逆に自慢げであった。

### ③食事中

全ての料理が整った席ごとに「いただきます」と食べ始めた。後半より、一人ひとりが自ら言うようになる。座り方が横並びなので会話が減ると予想していたところ、隣同士の会話はあったが、食事に集中していた。また、黙々と食べる姿も見られた。かなり緊張するのではとの予想通り、子ども達はとても緊張していた。座り方が気になる場所もあった。座布団にしっかり座っていられるのではないかと予想していた。始めは静かに座っていたが、途中から気になってしまうとカバーを外そうとしたり、座っていられなかったりする姿があった。また、正座が持たない、崩れる姿が見られた。また、向かい合っていない座席にすることで話し声はしないかと思ったが、無駄な話し声はなく、喋っても食事に関することが多かった。

緊張で食が進まない子がいるのではないかと予想していたが、緊張で口数が少なかったが、良く食べていた。また、場に慣れなくて笑ってしまい、食事に手をつけない子もいた。(最終的には食べた)足の行儀が悪い子が多く見られた。座布団が気に入り、いじる子がいた。食べこぼしはほとんど無かった。少なめにしていた子が、おかわりしたいと申告してきた。

### ④食べ終えて

最初に食べ終えた子に、おしながき・鶴を持ち

帰っていいと伝えたら、その後全員持って帰った。なぜか、ポケットに入れなければいけないと思ったらしく、小さく折りたたんでいた。文字が内側、外側など様々な折り方。鶴を羽ばたかせる子もいた。天ぶらの歌を歌う子、なんだかニヤつく子。第一陣が保育室に戻っていく姿を、食べ途中の子達が見ていた。最後の2人になり、お互い一緒に戻ろうと待っていた。

### ⑤実践後の反省

#### ・保育士・栄養士共通

天婦羅屋をやってみるきっかけが、保育士と栄養士の「面白そう、楽しそう」というイメージから発展した。結果もその通りになり、いろんな意味での子どもの姿(笑顔)を見る事が出来た。そのことで色々と可能性が広がった。いつもとは違う場所で食事をする事で、お店に行く気持ちになるのではないかと予想していた通り、場の空気に興味を持っていたが、すぐ馴染むのは難しかった。お店の雰囲気を楽しむ子、うかれてしまった子など様々であった。大人の振る舞いとして、最初から最後まで天婦羅屋を演じきることに努め、言葉遣いやエプロン・帽子の衣装等に工夫を凝らした。注意するようなことをいかに丁寧に伝えるか、否定的ではなく、肯定的に伝えるよう留意した。

#### ・保育士

今回は完全に保育士と栄養士は天ぶら屋さんに徹した。そうしたことで子ども達と一定の距離感で進めることが出来たが、担当保育士は、もっと子ども達側に寄った役で進めると子どもの姿が変わるのではと感じた。雰囲気はどうやって自分の身を置いて良いのかという所で、一人が示す行動に他児が続いてしまう連鎖反応があった。そのような場面に対して子ども達自身がどのように楽しんだり、関っていけば良いか、設定に入り込めるのかが課題である。同じような経験を繰り返せば、二回目・三回目では姿が変わってくるのか、一回目と変わらない姿なのかを実践して検討する事が出来るのではないか。

普段使用している椅子では、足を開脚する姿が見られていた。今回使用した椅子では開脚する事は無かったが、足の置き場に戸惑う姿が見られた。座布団席では座り方が崩れた。座席の種類に関しては全て同じが良かったのか、指定席ではなく自由に選んで座ったら違ったのかと考えた。

これをきっかけにお店屋さんごっこでは、大人(店員)の口調を真似するようになった。「またやりたい」と思って他の給食メニューの日にもお店屋さん風に提供すると、食べる機会を子から発する姿がでる。

普段の生活の中では見られない姿が随所にみられた。良い面としては、予想以上に緊張をする子、お店やさんの食事を満喫できた子、食べこぼしが少ない。悪い面としては、足の行儀が悪い、座布団に慣れず触ってしまう。雰囲気のにまれて浮かれてしまう。

#### ・栄養士

結果的に楽しく食べることが出来たのではない。大人も叱ることがなかったので、こちらも楽しかったなという印象。特に、落ち着いて1対1の対応がしっかり出来た。服装については、「いつもと違う」と気付いていた。子ども達にとっては、蕎麦屋・寿司屋のイメージが強かった様子。着替えて、普段どおりの格好で子ども達のところに行くと「てんぶらやさん、おわたの?」「きがえたの?」と声をかけてきた。店員の姿というよりは、行動全てが見られていたような気持ちになった。

#### ⑥評価

そもそものきっかけは、翌月の献立表が配布され、保育士が気になる献立を確認していた時に栄養士も加わり、一緒に話をするという、毎月見られる日常の会話から始まった。「この天ぷらの日にお店屋さんみたく出したら、面白そうですね!」の会話をきっかけに、お互いのイメージを出し合い形に出来た。はじめに計画はしていたものの、実際に準備をしていく段階で次々とアイデアが膨らんだ。保育士も栄養士も保育の内容をよ

り具体的に考える事が出来た。食の文化を体験することでその事が子どもの生活の中でどの様に受け止め、変わっていくのかを保育士と栄養士と一緒に学ぶ良い機会であった。

#### 事例2 ラーメン屋さんごっこ

土曜日保育のお昼献立【横浜サンマー麺、シウマイ、バナナ】を基に、保育士と栄養士が連携し計画を立てラーメン屋さんをおこなうことにした。ラーメン屋の店員は栄養士で、黒いTシャツを着て、「いかにも家系ラーメン屋の店員」と言ういでたち。給食室のカウンターやテーブル、暖簾や箸立て、お代り用のお茶等のセッティングを本物のラーメン屋のようにする。受け取りはセルフ方式とした。また、食券があることでお店の気分を味わえるようにした。食券はサンマー麺のみ。他の料理については店からのサービスという設定。自分で取りにいくことで、満足できるのではないかと予想し、麦茶をジャグで提供した。

食事場所は、いつもの保育室でなく玄関ホール。当日出席園児数、2歳児1名、3歳児2名、4歳児2名、5歳児2名の計7名。

#### ① 準備

午前おやつ後、玄関ホールに机と椅子を並べ、お店のようにして昼食を食べることを子どもに伝える。

色画用紙・シールで財布作りを行う。サンマー麺420円。420円を財布に入れる際、2歳児は1枚で420円。3歳児は400円と20円(1枚)。4・5歳児は100円4枚と10円2枚。数字が分かるか見るために3歳児用と4・5歳児用は分けて置き、自分たちで組み合わせて420円を作るよう伝えた。3・5歳児は出来たが、4歳児は10円・100円不足。保育士が教えると、「あ! 10円足りない!」と気付いた。

#### ② 実践

「準備中」の暖簾の時に来店。ラーメン屋店員より「いらっしゃいませ…になったら来てね。」と言われるが、子ども達は「ここで待つ!」と言って立っていた。「開店は11時15分です。」と言わ

れると、やっと部屋へ戻った。その後時間があるので、園の近所にあるラーメン屋を見に行きお店を皆で覗き込む。そこで食券の話が子ども達から出たので食券の話をする。5歳女児が、「お金を入れる～ラーメンが出てくるまで」の説明ができた。

ラーメン屋開店。お金を払って食券を購入し、案内された席に座る。店員がお茶と引き換えに食券を切り、オーダーを受ける。「早く私のところに来て！」といった期待感が見られた。「シウマイとバナナはサービスです。」と伝えと全員が拳を上げるかのような勢いで一斉に「やったー！」と大喜びであった。取りに行く流れを先に4・5歳児が行うことで3歳児も動いていた。「待つ」という感覚を軽減することが出来るのではと思い、「先にシウマイを食べていい」と伝えと喜んで食べ始めた。サンマー麺が出来上がる前に食べ終える子もいた。

料理を取りに行く前に、保育士が「落としたら、もうないからね」と声をかけ、ふざけないで運ぶことを伝える。緊張と真面目な顔つきが見られた。2歳児はサンマー麺を保育士と一緒に運び、3～5歳児は各自取りに行った。3～5歳児は自分の番号が呼ばれたら取りに行く。「サンマー麺でお待ちの○番さん、お待たせしました。」と呼ぶと、「私？」となっていた。数字が分からない子に対しては、5歳女児がフォローしてくれていた。呼ばれる順番をあえて順不同にしたので、数字が分かる子は、食券を見ながらや自分の番号を覚えて、自分の番号が呼ばれるまで待っていた。友達番号が呼ばれた事を教えてあげる姿もあった。自分より後ろの番号が先に呼ばれることに対して「あれー？」の声はあったものの、「ずるい！」「私のほうが先なのに！」といった声はなかった。食べるのが遅い子を先にすることで、皆まとまって食べ終えることが出来た。

5歳女児は2番の食券をもらうも次々に抜かされていくことに「はぁ～まだかな」とつぶやく姿に、番号の前後が分かっていることと入り込んでいる感じを受けた。4・5歳児はやりとりを楽しみ、

流れが分かっていた様に感じた。なかなか番号が呼ばれない保育士に対し、4歳女児が「まだですか？って聞いたほうがいいよ！」と言う姿も見られた。

### ③ 食事中的場面

バナナについては、大きいもの、多いもの、シールつきを長い時間をかけて吟味している姿が見られた。

きくらげを「この黒いの何？」と店員に聞く姿も見られた。テーブルに置いてあった胡椒と辛子に興味を示していた子ども達だが、「大人のだから」と食べなかった。また、麦茶がジャグに入っていることで普段と違い嬉しそうであった。嬉しいあまり、何度もお茶を入れに行く姿も見られた。

シウマイのおかわりは、あえて個数を決めず、子ども達に考えて取ってもらうことにした。3歳女児がトングを使えないのではと話していると、聞いていた5歳女児が「私がやってあげるよ！」と動いてくれた。

5歳女児は他の人のことを考えて1個。3歳女児は自分の食べたい量の3個。取ったものの食べ過ぎて、その後のバナナでかなりのスローダウンをした。最後に、4個残っていたので4歳女児と5歳女児が話し合いし2個ずつ食べる事となった。だが、4歳女児はすでに大人の定量以上を食べようとしていたため、園長が「いいなあ～1個食べたいな」と伝え、4歳女児が1個おすそ分けしていた。

セルフサービスなので、子ども達に片付けてもらった。皆率先して行う。大人の分も持っていつてくれた。台拭きはいつもやっていると5歳女児が拭き始めた。お手伝いをした5歳児は「アルバイト代は無いの？」と言ってきた。わざと「食べた分しっかり働いてね」と言う「うーん…」としよげていたが、園長から「アルバイト代だよ！」とシールをもらうとても嬉しそうにしていた。午睡中に5歳児が、またやりたい！今度はファミレス！とメニューを考えていた。

お迎え時に4・5歳児はすぐに「今日ね・・・」と話したり、財布を見せたりする姿が見られた。

連絡帳にも「お子さんに聞いてみてください」という投げかけをした。5歳女兒を中心に「次はファミレスやろうよ!」の声があり、メニュー選びも始まった。子ども達と考えるプログラムを作っていくことも楽しそうだと思う。

#### ④ 直後の評価

午前中の活動から昼食のラーメン屋さんに気持ちを向けていった事で、「まだかな（開店）」と期待する姿を見ることができた。また、いつもより話を聞こうとする姿が印象的で、全体的に積極的な姿が見られた。テンションが高くなり、賑やかだったが、ふざける姿がなかった。お金を財布に入れる際も、「100円が4枚で400円」等、分かるのか?と思いつつ渡してみるとちゃんと分かっていた。朝から全員で楽しめた。夏にそうめんを乳児テラスで食べた事があった。その時は、あまり通常と変わらない姿だったが、今回の食べ方は違っていた。午前の活動から盛り上げていったこと、お店の雰囲気を作ったことにより、子どもの姿が変わったのではないかなと思う。

雰囲気作りとして、栄養士のみラーメン屋スタイル（言葉使い、エプロン・帽子）で挑む。「あ!ラーメン屋さんだ!」と言ってくれた子がいた。本物のラーメン屋を見に行った事により、栄養士の姿からラーメン屋のイメージに繋がった。

異年齢で食べる事で、年長児が年下の子どもに「こうやって食べるんだよ」等教える姿が自然と見られた。また、年上の真似をする姿も見られた。いつもと違う形で食べる事で、通常よりも食べられる子、緊張して食べられない子がいるのではと予想したが、全体的に短い時間で通常よりもよく食べていた。食事にかかる時間が半分ほどの子、いつも以上に食べた子がいた。2歳男児は料理を取りに行く時はとても楽しそうでシウマイは勢いよく食べていた。しかし、苦手な野菜が入っていたサンマー麺は進まなかった。

全体を通して、自分でやるということをととても喜んでいる姿が見られた。しかし、おかわりの制限がなかったのも、果てしなく食べてしまう子も

いた。また、麦茶も自分で入れられることで飲み過ぎていた。ある程度の制限を大人がしなければいけなかった。

ラーメン屋ごっこの流れと、食べ終わりの時間を一緒に出来るように配慮した点が合致し、生活がスムーズに行なわれた。リズムよく午前中の活動をしていったことでその後の午睡の着替えもスムーズであった。

天ぷら屋さんと比較して、かしこまらず、ラフな感じで行ったので、楽しく掛け合いが出来た。

### 3 栄養士と保育士が連携した二つの事例から見てきたこと

#### 1) 栄養士の振り返り

今までは給食室からの投げかけが多かったが、天麩羅屋では互いに意見を出し合いながら形にしていた。普段の食事でも、子どもたちに体験させてあげたいこともあるので、会議で「どんなものができるか」と保育士がイメージしやすいように伝え続けていたが、一方通行だったこともある。給食としては、保育としての思いをぶつけ合う機会が少なかったなと反省。イメージの違いで給食としての達成感に誤差が出ていたと思う。

話し合いをしてイメージを同じにすることこそ、普段の保育でも求められていることであり、互いに負担にならずに進められるのではないかなと思う。食べさせ方が違った2つの事例より、何を子ども達に経験してほしいのか、何を引き出していきたいかをお互いが理解したうえで、プログラムを組み立てなければいけないと痛感した。こういったプログラムを行ってほしいなと思う反面、この事例の結果だけを見て「楽しそうだからやりたい」と思って始めてしまわないように連携をしていかなければいけないと思った。

#### 2) 保育士の振り返り

子どもが「こうなるであろう」という予想をしながらおこなった事に対して、予想通りの姿（緊張など）が見られた。その反面、保育士も栄養士も予想しなかった笑い出す等の姿も見られた。こ

うしたら子どもが〇〇〇になると言う視点と、もしかすると子どもはこのようになるのではないか、という両面からの予測を、準備、実践へ繋げる事が出来た。食事場面での「本物のごっこ遊び」を体験したことによって、「暖かいものは、暖かいうちに食べる」と言う事が身近に感じられるようになった。その結果、毎日の給食の際にIHコンロを使用して「暖かいみそ汁（汁物）」を出すことにした。「あったかいお代り」「あったかいみそ汁」と言う言葉が子ども達から出るようになった。また、「暖簾」を活用して、子ども達のイメージの中にあったお寿司屋や蕎麦屋から展開させて「うどん屋さん」で食事提供することになったのは、子ども達からの「うどん屋さん、やってみたい」と言うことかだったことは、子どもの中にしっかりとしたイメージができたことにより日常の保育の中の楽しみに結び付いてきたということではないか。

#### 4 考察

ともすれば園全体での共通理解がなければ新たな取り組みができないと考えがちだが、一部のクラスを先行させて取り組んだ給食と保育の実践に成果があった。

担当者個々の振り返りから、共に「イメージの共有」が重要な要点であることを重視している。また、給食担当者が、連携の活動に対して「子どもの育ちをねらいにしているのか、そのためのどのような経験をさせたいのかの相互理解」が重要だと指摘していて興味深い。これは、とりもなおさず立場が異なっても異口同音に保育そのものを語っていると言える。今後、実践をさらに計画的に取り組むことにより、園全体の理解を深めると共に、実践の共有化が図れていくことだろう。

#### 文 献

- 1) 小田進一，井坂直人，新明里悦，窪田馨子：保育園の給食と保育の連携．北海道文教大学研究紀要，36：69－79，2012.

## Collaboration of Lunch Service at Nursery School with Childcare Contents (2)

ODA Shinichi, ISAKA Naohito, SHINMEI Rie and MIURA mami

**Abstract:** What would become of the situation at nursery school when the person in charge of lunch service collaborates with the person in charge of childcare? Here are two research reports on efforts to improve childcare in general by incorporating dietary culture into childcare through lunch served at nursery school. The reports include practical efforts made by a care provider and a lunch server who are in charge of the same class under the theme of Hands-on Shopkeeper/Playing Shopkeeper, a program for children. These efforts occur in a context where awareness among childcare workers about the eating habits of nursery school children is rather slow in growing. With the aim of applying an enhanced vision through Hands-on Shopkeeper Program to daily childcare, the lunch server and the care provider should share a common vision. The research revealed that those who were engaged in lunch service were more consciously sticking to the basics of childcare than care providers themselves.